SNI

SNI 01-2725-1992

Standar Nasional Indonesia

Ikan asap

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

BSN

Daftar isi

Ikan asap

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan, persyaratan teknis sanitasi dan hygiene yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk dan cara penyimpanan persyaratan mutu dan analisis yang mencakup mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Deskripsi

Ikan asap adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan segar yang mengalami perlakuan: penyiangan, pencucian dengan atau tanpa perendaman dalam larutan garam/pencucian, penirisan, pengasapan, pengepakan serta penyimpanan.

3 Klasifikasi

Tingkatan mutu ikan asap digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

4 Persyaratan

4.1 Bahan baku ikan asap harus memenuhi persyaratan kesegara,kebersihan dan kesehatan, sesuai dengan SPI – KAN – 01 –1982.

4.2 Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi sifat khas ikan asap, jenis, dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan RI.

4.3 Teknik, sanitasi dan hygiene.

4.4 Produk ikan asap harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan, dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara, dan alat-alat yang hygiene dan saniter sesuai dengan SPI – KAN – SPP – 1981.

4.5 Mutu ikan asap ditetapkan sebagai berikut:

No	Karakteristik	Persyaratan mutu
a.	Organoleptik, minimum	7
b.	Mikrobiologi	
	– TPC, per gr, maksimum	5×10^5
	– Escherichia coli, MPN/gr, maksimum	0
	– Salmonella spp	negatif
	– Staphylococcus MPN/gr, maksimum	negatif
	– Kapang	negatif
c.	Kimia	
	– Air, % bobot/bobot, maksimum	60
	– Garam, % bobot/bobot, maksimum	4
	– Abu tak larut dalam asam, % bobot/bobot, maksimum	1,5

5 Pengemasan

a) Bahan pengemas yang digunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar, sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

b) Berat persatuan harus sesuai dengan label yang dicantumkan.

6 Pengambilan contoh dan analisis

6.1 Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SPI-KAN-PPC-1981.

6.2 Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut:

No	Karakteristik	Persyaratan mutu
a.	Organoleptik	SPI-KAN-PPC-1978
b.	Mikrobiologi	
	– TPC	SPI-KAN-PPM-1978
	– Escherichia coli	SPI-KAN-PPM-1978
	– Salmonella spp	SPI-KAN-PPM-1978
	– Staphylococcus aureus	SPI-KAN-PPM-1978
	– Kapang	SPI-KAN-PPO-1978
c.	Kimia	
	– Air	SPI-KAN-PPR-1980
	– Garam	SPI-KAN-PPK-1981
	– Abu tak larut dalam asam	SPI-KAN-PPK-1981